

Heiß geliebt!

Der Johanniter Menüservice

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte Gerichte und tiefkühlfrische Alternativen für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 27.06. bis 03.07.22

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Ortsverband Hannover-Leine
Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer
Kabelkamp 8 · 30179 Hannover

Fax: 0511 67896-220
E-Mail: menueservice.hannover@johanniter.de
0800 7240919
(gebührenfrei)

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Hausmannskost	Vital-Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	Schlemmer-Menü klein	Schlemmer-Menü groß	Dessert**
Preis in €	8,85 €*	8,85 €*	8,85 €*	9,50 €*	8,40 €*	10,30 €*	1,45 €*
MONTAG 27.06.	Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 3,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 5767	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5024	Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch 5 ● L 5601	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße 6,G1,Ei,M,Me,La ● L 4516	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4347	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La ● 1508
DIENSTAG 28.06.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 6,G1,Ei,S ● 5302	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 5510	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis 6,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 5483	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4583	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	Gebatene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 6,G1,Sb,S ● 4445	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La ● 1504
MITTWOCH 29.06.	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch 5,Sn ● 5622	Gebatene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5707	Feines Omelette in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5364	Reibekuchen mit Apfelmus 6,G1,Ei ● L 4557	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle 6,G1,Ei,S ● 4146	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● L 4628	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La ● 1511
DONNERS-TAG 30.06.	Gemüseragout mit Bandnudeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5354	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch 5 ● L 5617	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf ● L 5239	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 6,G1,G3,S ● L 4552	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S ● L 4626	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	Apfel-Himbeermus 3, ● L 1558
FREITAG 01.07.	Vier Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La ● 5016	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree 6,G1,Fi,M,Me,La ● 5474	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 5542	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 6,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 6,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 6,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd ● 1510
SAMSTAG 02.07.	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5004	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 5360	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 5076	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße 6,G1,M,Me,La ● L 4506	Zartes Hühnchenfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La ● 1505
SONNTAG 03.07.	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5069	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklößen 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5134	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln 6,G1,M,Me,La ● L 5764	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur 6,G1,M,Me,La ● 4547	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 6,G1,Ei,S ● L 4227	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4240	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La ● 1509

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz 21 = enthält Alkohol 22 = vegetarisch 23 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 24 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) Enthaltene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 € pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,05 € bestellen. Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.



Salatangebot

Sie können täglich einen Salat mitbestellen.

** kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

Salat 1,70 €



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 26

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Bestellung vom 27.06. bis 03.07.22

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Sa-lat**	Kuchen
MO 27.06.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 28.06.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 29.06.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 30.06.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 01.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 02.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 03.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



JOHANNITER